

# — KALTE AVOCADOSUPPE —

## *Zutaten für 4 Personen*

2 kleine Frühlingszwiebeln, 40g geröstete, gesalzene Pistazien,  
225g griechischer Sahnejoghurt, Salz, Cayennepfeffer,  
6 Stiele Basilikum, 2 Stiele Minze, 1 Biozitrone, 300g reife Avocado  
1 l Buttermilch, kaltschwarzer Pfeffer aus der Mühle, 4 El Olivenöl

Frühlingszwiebeln putzen, in feine Ringe schneiden. Pistazien grob hacken, mit Joghurt verrühren und mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Die Kräuterblätter abzupfen und 2/3 grob hacken. Zitronenschale fein abreiben, Zitrone auspressen. Avocado halbieren, Kern entfernen und das Fruchtfleisch aus der Schale lösen. Mit Buttermilch, gehackten Kräutern, 3 El Zitronensaft und der -schale fein pürieren, mit Salz und Cayennepfeffer würzen.